DER ANGSTEINER WEINFÄLSCHUNGS-PROZESS, ODER DAS GALLISIREN VOR DEN...

Carl Hermann Frings



Deutsche Wein-Zeitung.

Wochenschrift für Weinkunde und Weinhandel.

Vierteljähriger Abonnementspreis:
Durch die Post bezogen 45 Kreuzer ohne Postaufschlag; bei Francozusendung unter Streifband 1 Gulden.

☞ Die Deutsche Wein-Zeitung hat sich die Aufgabe gestellt, dem Weinproducenten die Resultate der wissenschaftlichen Forschung auf dem Gebiete der Weinkunde zugängig zu machen, sowie den Weinhändler von Allem zu unterrichten, was ihm von Nutzen sein kann, (Production, Ein- und Ausfuhr, Consum, Conjuncturen, Zollwesen, Rechtskunde 2c. 2c.) Damit verbindet sie noch in jeder Nummer einen Terminkalender über alle Weinversteigerungen in Deutschland und den österreichischen Kronländern.

Druck von J. Gottsleben in Mainz.

Der „Dürkheimer Anzeiger" enthielt seiner Zeit folgende Mittheilung:

Dürkheim, 9. Febr. Heute war vor dem einfachen kgl. Polizeigerichte dahier eine sehr interessante Sache Gegemstand einer fünfstündigen Verhandlung. Es standen fünf Personen aus unserer Nachbargemeinde Ungstein, der Weinfälschung (Gallisirung) angeklagt, vor den Schranken des Gerichts. Der Gerichtssaal war ungewöhnlich angefüllt, was wohl nicht verwundern kann, da die Sache bereits in der ganzen Umgegend ruchbar geworden und dieselbe ihres eigenthümlichen Gehaltes wegen vornehmlich das Interesse der Weinproduzenten in Anspruch nehmen mußte. Durch die Belastungszeugen wurden die Beweise, welche der von der Fälschung der Nahrungsmitttel und Getränke handelnde Artikel 325 des Strafgesetzbuches erheischt, in ihrem ganzen Umfange erbracht. Zum ersten wurde die Fälschung überhaupt, resp. die Beimischung von Wasser und Traubenzucker, einestheils durch die gründliche Analyse des vom Gerichte zum Experten designirten Herrn Dr. Schepp, anderntheils durch die Sachverständigen J. Tartter und D. Mayer von hier mit einer Evidenz erwiesen, die jeden Zweifel ausschließt. Allgemeines Erstaunen erregte die chemische Analysirung, welche Hr. Dr. Schepp vor den Augen des Justizpersonals mit den gefälschten sowohl wie mit reinen Weinen vornahm, und die den Befund der Fälschung in auffallender Weise constatirte *). Ferner wurde

*) Diese Analyse ist später von Professor Dr. Scherer aus Würzburg in Uebereinstimmung mit Hrn. Professor Delffs aus Heidelberg als jeder wissenschaftlichen Genauigkeit ermangelnd bezeichnet worden.

durch Zeugenaussagen nachgewiesen, sowohl, daß die Angeschuldigten um die Fälschung wissen mußten, als auch, daß sie das gefälschte Getränk feilgeboten hatten. Somit war den Anfordrrungen des allegirten Artikels in allen Punkten Genüge geleistet, was auch der Hr. kgl. Polizeicommissär, als Vertreter der Staatsanwaltschaft, mit scharfsinniger Logik in seinem Resumé beleuchtete. Zugleich erwähnte derselbe noch eines Irrthums, der noch ziemlich allgemein herrscht. Er hob nämlich hervor, daß die Annahme, nur die Beigabe von Wasser und Traubenzucker, oder des einen oder andern dieser Objecte zum Wein könne unter Fälschung rubricirt werden, eine durchaus irrige sei; vielmehr verbiete unser Gesetz, und zwar in völlig gerechter Weise, alle und jede Beimischung irgend eines fremden Stoffes zu Nahrungsmitteln und Getränken, welche zum Verkaufe bestimmt seien. In beredter Sprache erläuterte er, nachdem er das Objekt der Anklage gründlich besprochen, wie die Angeschuldigten durch ihr gesetzwidriges Treiben den moralischen Credit sowohl ihrer Wohngemeinde, wie überhaupt der weinproducirenden Gegend tief gefährdet hätten und schloß mit dem Antrag auf Arreststrafe, Confiskation der gefälschten Weine und Verurtheilung zu den Kosten. Diesem Antrag wurde auch von Seiten des kgl. Landrichters, obwohl in etwas gemilderter Weise, entsprochen, und die Beschuldigten wurden, mit Ausnahme des Kleinwirthes Kawein, der freigesprochen wurde, zu einer Arreststrafe von 5 Tagen und zu den Kosten verurtheilt; ferner wurde Confiscation verhängt. — Soviel wir vernehmen, haben einige der Bestraften Appellation gegen das Urtheil eingelegt. — Die Quantität des der Confiscation unterworfenen Weines beläuft sich auf ca. 23 **Fuder.**

— Die Deutsche Weinzeitung bemerkte zu dieser Mittheilung:

Wir behalten uns vor, auf den Gegenstand zurückzukommen, sobald über denselben in der Appellations-Instanz abgeurtheilt worden. **Wir behandeln diesen Gegenstand rein objectiv und nehmen**

dabei weder Parthei für noch gegen die Anhänger Chaptal's, Gall's und Petiot's; wir stellen uns — mit einem Worte — über die Partheien, indem wir die Frage unbefangen und nach allen Richtungen hin erörtern.

— Nachdem nun sämmtliche Angeklagten gegen das über sie verhängte Urtheil Appellation eingelegt, sind sie damit vor dem königl. Bezirksgerichte in Frankenthal auf Grund des nachstehenden Gutachtens abgewiesen worden.

Würzburg, den 10. September 1865.

Das Medizinal-Comité

der k. bayr. Julius-Maximilians-Universität Würzburg

an

den k. Hrn. Staatsprokurator am k. Bezirksgerichte Frankenthal.

Betreff: Untersuchung gegen Valentin Silzer II. und 6 Consorten von Ungstein, wegen Weinfälschung, hier Appellation betreffend.

Mit 1 Beilage: tabellarische Zusammenstellung der chemischen Untersuchung enthalten.

Indem in der Anlage die in rubrizirter Untersuchung übersendeten Akten remittirt werden, ist vor Allem zu konstatiren, daß bei mehreren der übersendeten Weinproben, trotzdem daß dieselben bis zur Vornahme der chemischen Analyse in einem kühlen Keller aufbewahrt wurden, eine Nachgährung eingetreten ist, in Folge deren die Stöpsel nicht mehr flaschendicht schlossen und ein Theil des Inhalts herausgelaufen war. Im Uebrigen war die Siegelung der Flaschen von Außen unverletzt und es konnte selbst bei den theilweise ausgelaufenen Weinen die chemische Analyse noch erfolgen.

Bevor ich zu den Resultaten dieser letzteren übergehe, sei nur in Kürze erwähnt, daß, wie schon Professor Delffs mit Recht hervorhob, aus den spezifischen Gewichtsbestimmungen, den Destillationsversuchen und aus den Extractbestimmungen des Experten Dr. Schepp ein sicherer Schluß auf die Zusammenstellung der Weine nicht gezogen werden kann, indem denselben

eine bestimmte Grundlage und überhaupt auch die wissenschaftliche Genauigkeit mangelt.

Ich habe bereits bei einer früheren, sehr ausgedehnten Untersuchung über ächte und gallisirte Weine der Pfalz, bei Gelegenheit des Prozesses gegen Lehrer Hahn von Roth und Consorten, Gelegenheit gehabt, zu beobachten, daß es hauptsächlich nur das qualitative Verhalten und die quantitative Bestimmung des Zuckergehaltes ist, welche unter Umständen ein sicheres Mittel an die Hand geben, um nachgeahmte oder gallisirte Weine von ächten zu unterscheiden; die Prüfung des Säuregehaltes kann bisweilen ganz im Stiche lassen, wie dieses sowohl bei den Hahnschen Weinen, als auch, wie Dr. Schepp's Versuche beweisen, bei mehreren der inkriminirten Ungsteiner Weine der Fall ist.

Neben der quantitativen Bestimmung des Zucker- und Alkoholgehaltes der übersendeten Weine wurden auch noch bei mehreren derselben Extract-Bestimmungen, natürlich nur durch Abdampfung und Trocknung gemessener Weinquantitäten und nicht von Destillationsrückständen vorgenommen. Die quantitative Bestimmung des Zuckergehaltes geschah mit der nöthigen Sorgfalt mittelst jedesmal frisch ex tempore bereiteter genau titrirter Kupferlösung, und wurden diese Bestimmungen meistens zwei- bis dreimal zur Controlle wiederholt.

Auch die Alkohol-Bestimmungen wurden doppelt, nämlich einmal durch Destillation und einmal mit dem Vaporimeter ausgeführt, im letzteren Falle natürlich die freie Kohlensäure zuvor durch Kalk entfernt.

Aus den gut stimmenden Detailzahlen wurde das Mittel für den einzelnen Wein genommen und bei der Berechnung der Gesammtmittelzahlen für Zucker und Alkohol die, eine abnorme Mischung zeigenden Proben von Jakob Kick, Nr. 14 und Valentin Silzer I. und III. Nr. 5a und 6a hinweggelassen.

Ein Blick auf die anliegende Tabelle zeigt nun, daß:

I. **bei den ächten 1864r Ungsteiner Weinen** der mittlere Gehalt:

a) an Extractstoffen 18,46 für 1000 CC. Flüssigkeit
b) „ Zucker 0,28 „ „ „
c) „ Alkohol 89,50 „ „ „
ist, während
II. **bei den incrimirten Weinen** der mittlere Gehalt
a) an Extractstoffen 28,07
b) „ Zucker 4,72
c) „ Alkohol 90,20 in 1000 CC. Flüssigkeit ist.

Der Zuckergehalt, der schon qualitativ bei ächten Weinen eine ganz andere Reaktion liefert, ist es demnach insbesondere, welcher einen ächten Wein von einem gallisirten unterscheidet. Der ächte Wein enthält im Liter nur 28 Centigramm Zucker, während der gallisirte im Durchschnitt 472 Centigramm enthält.

Ich stehe daher nicht an, die Weine des Valentin Silzer II. Nr. 1—3, des Valentin **Kick** Nr. 4—6, des Heinrich **Kick** Nr. 7—9, des Philipp Jakob **Kick** Nr. 10—12, des Jakob **Kick** Nr. 13—15, dann die des Valentin Silzer I. und III. Nr. 1, 2, 3, 4, 7 und 8 für gallisirt zu erklären.

Die Sorten von Jakob **Kick** Nr. 14 und Valentin Silzer I. und III. Nr. 5 und 6 können ohnedies auf das Prädikat „Wein" keinen Anspruch machen.

(Gez.) Hofrath und Professor Dr. **Scherer**,
Untersuch. Chemiker des kgl. Medizinal-Comité's
der Universität Würzburg.

1000 C. C. der inkriminirten Weine ergaben:
Valentin Silzer I. und III.

	1a	2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a
Extractstoffe.	22,7	—	—	23,0	—	—	—	—
Zucker	4,80	4,30	3,30	3,80	3,10	4,54	5,10	3,05
Alkohol	93,3	90,0	89,7	92,5	30,0	58,0	98,7	92,5

1000 C. C. der inkriminirten Weine ergaben:

	Val. Silzer III. u. C. Fr. Silzer.			Valentin Kick.			Heinrich Kick.			Ph. Jakob Kick.			Jakob Kick.		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Extractstoffe	33,8	—	—	27,2	—	—	—	—	27,0	—	32,6	39,2	—	—	—
Zucker	6,20	3,50	3,30	4,30	2,60	3,30	4,90	3,50	4,30	4,50	6,50	5,00	5,50	12,50	8,60
Alkohol	88,0	89,0	90,0	88,0	90,5	81,2	91,2	83,0	90,0	94,0	99,0	90,0	80,3	81,0	104,0

Werden die Nummern 14 (Jakob Kick) und 5a und 6a (Valentin Silzer I. und III.) als eine abnorme Mischung bietend, nicht mit gerechnet, so stellen sich als Mittelzahlen heraus: a) für Extractstoffe 28,07, b) für Zucker 4,51, c) für Alkohol 90,70 in 1000 Theilen Flüssigkeit

1000 C. C. der ächten Ungsteiner 1864r Weine enthalten:

	Lanks I.	Koob II.	Koob III.	Chelius IV.	Chelius V.	Krans VI.	Leuck VII.	Heintz VIII.	Wolff IX.	Zaunstein X.	Zaunstein XI.	Christman XII.	Christman XIII.	Fitz XIV.	Fitz XV.
Extractstoffe	19,00							17,50				20,20			17,13
Zucker	0,41	0,10	0,20	0,25	0,20	0,24	0,35	0,37	0,15	0,40	0,30	0,20	0,20	0,42	0,46
Alkohol	82,0	90,0	85,0	95,0	91,0	89,0	89,5	85,0	86,3	92,5	88,0	98,2	91,0	90,2	90,0

Als mittleren Extractgehalt stellt sich für diese Weine 18,46, als mittleren Zuckergehalt, 0,28, als mittleren Alkoholgehalt 89,50 in 1000 Theilen heraus.

Hierzu bemerkte die Deutsche Weinzeitung Folgendes:

Wir haben bereits früher darauf hingewiesen, wie schwer es ist, gallisirte Weine von sogenannten Naturweinen zu unterscheiden, und hervorgehoben, daß chemische Untersuchungen zwar negative aber nie positive Resultate ergeben können. Es gibt nur ein charakteristisches Merkmal, woran die gallisirten Weine erkannt werden können, das ist die Reduction, welche der ursprüngliche Säuregehalt des Mostes durch den Zusatz von Zucker und Wasser erfahren hat. Dieses Merkmal tritt aber nur dann hervor, wenn man Weine derselben Sorte, desselben Jahrganges, derselben Lage und derselben Reife vergleicht. Die gallisirten oder chaptalisirten Weine werden dann mehrere Tausendstel Säure weniger aufweisen, als diejenigen Weine, die nicht gallisirt oder chaptalisirt sind. Beide Verfahrungsweisen, sowohl das Gallisiren wie das Chaptalisiren, zielen zunächst darauf ab, die Säuren des Weines, wo sie im Uebermaße vorhanden sind, zu reduciren. Beim Gallisiren geschieht dies dadurch, daß man dem Moste Zucker und Wasser zusetzt und damit die vorhandene Säure auf ein größeres Quantum vertheilt; beim Chaptalisiren wird die überschüssige Säure durch Alkalien gefällt. Wenn wir nun in dem Gutachten des Dr. Scherer lesen, daß die Prüfung des Säuregehaltes bisweilen im Stiche lasse, weßhalb Scherer diese Prüfung ganz unterlassen hat, so müssen wir dies zuvörderst als das größte Bedenken bezeichnen, welches uns gegen dieses Gutachten aufgestoßen ist. Ferner heißt es im Eingange desselben, es sei bei mehreren der übersendeten Weinproben eine Nachgährung eingetreten gewesen, in Folge deren die Stöpsel nicht mehr flaschendicht geschlossen und ein Theil des Inhalts herausgelaufen sei, daß aber trotzdem bei den so veränderten Weinen eine Analyse habe vorgenommen werden können. „Bei den so veränderten Weinen" haben wir gesagt, denn wenn in einem Weine eine Nachgährung stattgefunden, so hat sich ein Theil Zucker in Alkohol verwandelt, und wenn gleichzeitig die Luft freien Zutritt hatte, so

hat sich höchst wahrscheinlich auch ein Theil Alkohol in Essigsäure verwandelt, — mit einem Worte, es hat eine Zersetzung stattgefunden, in Folge deren die ursprünglichen Zahlenverhältnisse zwischen Extractstoffen, Zucker und Alkohol sich wesentlich verändert haben. In den dem Gutachten beigegebenen Tabellen ist leider nicht gesagt, bei welchen Proben eine Nachgährung beobachtet worden ist. Jedenfalls haben sich die Proben Valentin Silzer 5a und 6a darunter befunden, weil dieselben einen Alkoholgehalt aufweisen, der zu dem Zuckergehalte in einem geradezu unmöglichen Verhältnisse steht. Betrachten wir die Proben 5a näher. 3% Alkohol entspricht einem Zuckergehalt von 6%; rechnen wir dazu noch die unzersetzt gebliebenen 3% Zucker, so ergibt sich ein ursprünglicher Zuckergehalt von 9%, während selbst der geringste Most mindestens 12% Zucker aufweist. Hätte man nicht unterlassen, die inkriminirten Weine auf ihren Säuregehalt zu untersuchen, so würde man gefunden haben, daß ein großer Theil des Alkohols, den die Silzer'schen Proben 5a und 6a gehabt haben, in Essig umgewandelt gewesen.

Gehen wir nun zu den Unterschieden über, welche die Scherer'sche Analyse zwischen den inkriminirten und sogenannten ächten Ungsteiner Weine gezeigt haben, so müssen wir zunächst die Frage aufwerfen: Waren die „ächten“ Ungsteiner Weine von Trauben derselben Sorte und derselben Reife, wie die Trauben, welche zu den inkriminirten Weinen verwendet worden sind? Wir finden darüber keinerlei Andeutung, was um so mehr befremden muß, als die Weine verschiedener Traubensorten sehr wesentliche Unterschiede in der Analyse zeigen.

In den von der landwirthschaftlichen Versuchsstation zu Karlsruhe angestellten Untersuchungen der zur Ausstellung in Hamburg geschickten Weine, die sich auf 192 Proben erstrecken, findet sich dies in auffälligster Weise constatirt. Man fand dort in zwei 1859er Seeweinen gleicher örtlicher Lage:

	Nr. 61. Ruländer	Nr. 65. Ruländer u. Traminer.
Extractstoff	25,60 ‰	15,20 ‰
Zucker	0,86 „	1,66 „
Alkohol	104,00 „	103,00 „

Ferner fand man in zweien zu Kaiserstuhl gezogenen 1862er Weinen:

	Nr. 78. Riesling.	Nr. 98. Edelwein.
Extractstoff	26,40 ‰	12,80 ‰
Zucker	6.95 „	0,86 „
Alkohol	138,00 „	114,00 „

Wir denken, diese Zahlen sprechen deutlich genug, und sie finden eine weitere Bestätigung durch die aus dem vorliegenden Gutachten resultirenden Unterschiede in den Ergebnissen der Analyse „ächter“ Ungsteiner Weine:

	Christmann, XII.	Fritz XV.
Extractstoff	20,20 ‰	17,13 ‰
Zucker	0 20 „	0,46 „
Alkohol	98,20 „	90,00 „

Wenn nun Dr. Scherer in seinem Gutachten nachstehende Durchschnittszahlen ermittelt hat:

	„Aechte“ Weine.	Inkriminirte Weine.
Extractstoff	18,46 ‰	28,07 ‰
Zucker	0,28 „	4,72 „
Alkohol	89,50 „	90,20 „

so vermögen wir darin weder vom Standpunkte der Wissenschaft noch der Praxis irgend einen Anhalt für die Beurtheilung der Frage zu erblicken, ob die inkriminirten Weine gallisirt sind.

Man weiß, daß mit dem Vorschreiten der Gährung eine Abnahme des Zuckers und eine Zunahme des Alkohols verbunden ist; man weiß, daß das Vorschreiten der Gährung von der Temperatur des Kellers und von der Größe der Gährungsgefäße abhängig ist, so daß ein und derselbe Most, in zwei gleich große Fässer und in zwei verschiedene Keller mit ungleicher Temperatur vertheilt, sich in ungleichem Maße ausbilden wird; — man weiß ferner, daß durch die überall übliche „Weinschönung“ (künst-

liche Klärung) Stoffe gefällt werden, welche, wenn sie im Weine zurückbleiben, der Chemiker zu den Extractstoffen rechnet, die durch Abdampfen ermittelt und bei den oben erwähnten Untersuchungen der landwirthschaftlichen Versuchsstation in Karlsruhe daher auch richtiger „Trockensubstanz" genannt werden, — so daß also ein und derselbe Wein, je nachdem er mehr oder weniger „geschönt" worden ist, auch weniger oder mehr Trockensubstanz ergeben wird: — wie man also aus der Verschiedenheit im Extract-, Zucker- und Alkoholgehalt mit Sicherheit Schlüsse auf die Aechtheit eines Weines machen kann, ist geradezu unbegreiflich, es müßten denn diese Unterschiede so auffallend sein, daß sie den Charakter des Weines vollständig aufheben.

Halten wir aber die Analyse der inkriminirten Weine gegen die von Professor Diez in der landwirthschaftlichen Versuchsstation angestellte Analyse eines Ungsteiner Weines vom Jahre 1853, so finden wir, daß diese inkriminirten Weine eine weit größere Uebereinstimmung mit diesem Ungsteiner Weine zeigen, als die angeblich „ächten" von Dr. Scherer untersuchten Weine.

	Ungsteiner Wein nach Diez	Inkr. Weine,	Aechte Weine nach Scherer
Extractstoff	26,20 ‰	28,07 ‰	18,46
Zucker	6,87 „	4,72 „	0,28
Alkohol	112,00 „	90,20 „	89,50

Wir kommen also zu dem Schlusse, daß aus dem Gutachten Dr. Scherer's keineswegs hervorgeht, daß die inkriminirten Weine gallisirt oder überhaupt gefälscht sind.

— Es erübrigt uns jetzt noch, auf das juristische und das volkswirthschaftliche Moment in der vorliegenden Frage hinzudeuten. Wir schicken dabei die Bemerkung voraus, daß wir keinerlei Partei in dieser Frage nehmen, sondern den Gegenstand vollkommen unbefangen erörtern. Unsere Stellung verpflichtet uns, von Allem Akt zu nehmen, was im Gebiete der Weinkunde vorgeht, und nur die große Tragweite,

welche der in Rede stehende Prozeß hat, konnte uns veranlassen, unsere Meinung über denselben auszusprechen.

Der Begriff „Fälschung“ setzt bei einem Getränke die Vermischung desselben mit Stoffen voraus, welche dem Wesen des Getränkes fremd sind. Ferner muß vorausgesetzt werden, daß das Getränk bereits ein fertiges war, bevor die Vermischung mit fremden Substanzen stattfand. Beides findet auf gallisirte Weine keine Anwendung. Man setzt dem Moste Traubenzucker und Wasser zu und läßt diese Zuthaten mit dem Moste vergähren; das fertige Getränk erleidet hinterher keinerlei Veränderung. Dann sind aber auch die genannten Zuthaten dem Getränke selbst nicht fremd, da sich im Moste sowohl Traubenzucker wie Wasser vorfindet und ein Zusatz von diesen Stoffen nur dahin abzielt, das bei unreifen Trauben vorhandene Mißverhältniß zwischen Zucker und Säuren auszugleichen. Der dem Moste beigemengte Traubenzucker wird bei der Gährung in gleicher Weise, wie der Zucker des Mostes, in Alkohol und Kohlensäure zerlegt. Letztere entweicht und ersterer bleibt in dem Weine. Kein Chemiker aber ist im Stande, diesen Alkohol von dem Alkohol eines sogenannten Naturweines zu unterscheiden und ebensowenig wird ein Sachverständiger die Behauptung wagen, daß durch das Gallisiren gesundheitsschädliche Stoffe in den Wein kommen.

— Anders verhält es sich allerdings mit dem sogenannten Weinpantschen. So nennt man nämlich die Vermischung fertiger Weine mit andern Stoffen, zu denen namentlich der Weingeist gehört, der nur in den wenigsten Fällen ganz fuselfrei ist. Diese Vermischung nachzuweisen, wird dem Chemiker schon eher glücken, wie die Feststellung des Unterschiedes zwischen einem gallisirten und einem nicht gallisirten Weine. Hat dieselbe aber schon vor längerer Zeit stattgefunden und war der dazu verwendete Weingeist fuselfrei, so läßt auch hier die chemische Analyse im Stiche.

Dagegen gibt es Beimengungen, welche sich entschieden als Fälschung bezeichnen lassen, weil sie dem Wesen des Weines total fremd sind, — das ist die Klärung des Weines mit Hausenblase und das Schwefeln des Weines. Nun wird aber kein Eiferer gegen das Gallisiren in Abrede stellen können, daß er seine Weine mit Hausenblase klärt, also thierischen Leim in dieselben bringt, von dem immer ein Theil gelöst zurückbleibt. Ferner wird es keinen Weinproduzenten oder Weinhändler geben, der seine Fässer, resp. Weine nicht schwefelte, also dieselben mit schwefeliger Säure imprägnirt, die hinterher zum großen Theile als Schwefelsäure zurückbleibt. Wenn man berechnet, wie oft einem fertigen Weine, bis er ein mehrjähriges Alter erreicht hat, auf diese Weise schwefelige Säure zugeführt wird, so muß man gerade darin eine offenbare Fälschung erblicken, die noch dazu der Gesundheit nachtheilig ist. Wenn ein Trinker am Morgen nach einem reichlichen Weingenusse Kopfschmerz hat, so kann man mit Bestimmtheit annehmen, daß das Schwefeln daran die Schuld trägt. Warum zieht man also die Weinschwefler **nicht** vor das Gericht?

— Haben wir nachgewiesen, daß das Gallisiren der Weine nicht als Vermischung eines **fertigen** Weines mit Zucker zu behandeln ist, so sind wir in der Lage, die Wächter des Gesetzes auf eine Vermischung des **fertigen** Weines mit Zucker aufmerksam zu machen, die sich seither ihren Augen entzogen zu haben scheint. **Es ist dies die Champagnerfabrikation.** In den Champagnerfabriken wird dem fertigen Weine ein sogenannter Liqueur, zugesetzt, der aus einer Lösung von Zucker in Wein besteht, woran indessen bis jetzt Niemand Anstoß genommen hat. Der auf diese Weise „gefälschte“ Wein, „Champagner“ genannt, wird bei der Tafel Seiner Majestät des Königs von Bayern so gut wie in den Gasthöfen des Landes getrunken, ohne dem Strafgesetze zu verfallen. Warum also den Zuckerzusatz im Moste strafen und denselben Zusatz im fertigen Weine unbeanstandet lassen?

Kommen wir nun zur volkswirthschaftlichen Seite der Frage, so müssen wir zunächst auf Frankreich hinweisen, wo das Gallisiren in weit größerer Begriffserweiterung unter dem Namen „Petiotisiren" seit vielen Jahren allgemein gebräuchlich ist, ohne daß man das französische Strafgesetz darauf anzuwenden für gut befunden hätte. Der französische Weinhandel hat dabei nicht im Geringsten gelitten; wir ersehen vielmehr aus den statistischen Mittheilungen über die französische Weinausfuhr, daß dieselbe von Jahr zu Jahr zunimmt.

Der einzige Maßstab, den Consumenten wie Weinhändler an den Wein legen, ist Wohlgeschmack, verbunden mit den übrigen charakteristischen Merkmalen eines guten Weins, und da gallisirte oder petiotisirte Weine dieser Anforderung in mehrfacher Beziehung besser entsprechen, als sogenannte Naturweine aus schlechten Jahrgängen, so ist es volkswirthschaftlich durchaus nicht zu rechtfertigen, wenn man einem wohlschmeckenden, gut verkäuflichen Weine das Brandmal der Fälschung anheften will.

Wohl aber steht es fest, daß Prozesse, wie der vorliegende, dem Rufe einer Weingegend unendlich mehr schaden, als stillschweigende Duldung des Gallisirens.

In Preußen geht man sogar so weit, die künstliche Fabrikation des Weines, zu der erwiesenermaßen kein Tropfen Traubensaft verwendet wird, durch Erhebung einer Abgabe förmlich zu sanctioniren, nachdem man sich überzeugt hat, daß dazu keine der Gesundheit nachtheilige Stoffe verwendet werden.

Wir ziehen einen guten Naturwein unbedingt einem schlechten Kunstwein vor, was indessen nicht ausschließt, daß uns ein gallisirter Wein noch immer lieber ist, als ein saurer Naturwein. —

Noch eine Schlußbemerkung wollen wir uns erlauben. Auch bei der Bierfabrikation hat man schon seit längerer Zeit dem aus Malz gewonnenen Zucker theilweise Traubenzucker substituirt. Namentlich geschieht dies in solchen Staaten, welche keine Braumalz-

steuer erheben und also auch keine Controle des Brauprozesses ausüben. Thatsache ist, daß die so bereiteten Biere haltbarer sind, wie die anderen, was leicht zu erklären sein wird. Alle gegohrenen Getränke, Wein, Bier rc. unterliegen bis zu ihrem Consum einem stetigen Zersetzungsprozesse. Zunächst wird der vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure verwandelt, und ist diese Umwandelung beendigt, so verwandelt sich — natürlich immer unter den dazu günstigen Verhältnissen — der Alkohol in Essigsäure, einem Gährungsprozesse, dem schließlich noch die faule Gährung folgen kann. So lange also ein gegohrenes Getränk noch Zucker enthält, der noch nicht zersetzt ist, wird es vor dem Eintritte in die saure Gährung länger bewahrt bleiben, wie ein zuckerarmes Getränk. Darin liegt die einfache Erklärung von der größeren Haltbarkeit gallisirter zuckerreicher Weine und mit Traubenzucker versetzter Biere. — Wer Biere für den Export braut, ist gezwungen, mehr Malz oder, was dasselbe sagen will, einen Zusatz von Traubenzucker zu nehmen, woraus zur Genüge erhellt, daß dieser Zusatz nicht nur nicht als schädlich, sondern geradezu als wohlthätig betrachtet werden muß.

Die Kellergeheimnisse sind früher immer in ein mystisches Dunkel gehüllt gewesen Man hat sie im eigenen Interesse stets sorgfältig zu bewahren und zum Nachtheile der Concurrenz auszubeuten gewußt, und gewöhnlich sind gerade Diejenigen die größten Kellerkünstler, welche die größte sittliche Entrüstung zur Schau tragen, wenn diese Kellerkünste zum Eigenthum Aller gemacht werden.

Es muß daher als ein entschiedener Fortschritt in volkswirthschaftlicher Beziehung betrachtet werden, wenn der Staat sich die Aufgabe stellt, die Kellerkünste einer unbefangenen, wissenschaftlichen Prüfung zu unterwerfen, und — je nach dem Befunde — frei zu geben, anstatt sie zum Monopol einzelner Geheimnißkrämer werden zu lassen.

C. H. Frings.